

Systèmes alimentaires locaux et durables

Etre acteur d'une alimentation locale et durable

Les crises sanitaires successives ont été un des facteurs déclencheurs d'une perte de confiance des consommateurs vis-à-vis des produits alimentaires. Face à un système de production agricole, de transformation et de distribution de masse, la relocalisation d'une partie de la chaîne alimentaire est devenue une nécessité.

Les systèmes alimentaires durables à l'échelle territoriale constituent un enjeu fort de consolidation de la transition agro-écologique. Leur évolution doit se faire avec une implication collective associant et responsabilisant consommateurs, distributeurs, transformateurs et agriculteurs.

L'enjeu est que l'enseignement agricole soit reconnu comme acteur incontournable et innovant de ces systèmes alimentaires durables sur son territoire.

Des politiques publiques pour l'alimentation

- Le programme national pour l'alimentation (PNA) : issu de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010, il doit permettre à chacun d'avoir accès à une « alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle » (<https://lc.cx/pLgt>)
- Le dispositif de reconnaissance des projets alimentaires territoriaux (PAT) : portés par une collectivité territoriale, ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective. (<https://lc.cx/pLQQ>)
- Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SICO) : <https://lc.cx/G7rj>

Signes officiels de qualité et d'origine :
126 IGP, 94 AOP, 1 STG, 425 Label rouge, AB (chiffres hors vins)

Biodiversité :
biodiversité sauvage et domestique, garante de la diversité alimentaire

Transformation alimentaire :
77% de TPE

AB :
1,6 millions ha en AB pour 10 % des emplois agricoles
CA : 7,1 milliards € en 2016 (+ 22 %)



Responsabilité sociétale des entreprises :
des chantiers innovants pour les ateliers technologiques

Santé :
- 55 % d'obésité et - 40 % de surpoids chez les mangeurs bio

Vente directe :
10 % du total : ferme, marchés, AMAP, correspondance, etc.

Convivialité :
une tradition française : 43 % des français prennent plus de 45 minutes pour déjeuner

Economie circulaire :
encore plus de 30 % d'aliments gaspillés en France et si peu de compostage en place

Ventes locales :
20 %, forte croissance en AB (+ 15 %)

Territoires engagés :
Mouans Sartoux et sa cantine 100% bio, Rennes "Bien manger ou protéger l'eau pourquoi choisir?", ...

Source des données : Agence Bio - ANIA - Alim'agri - Bio Nutrinet 2016 - Etude INCA2 ANSES 2017 - INAO

Un groupe de travail : pourquoi ?

Le groupe de prospective *Systèmes alimentaires locaux et durables* des animateurs Reso'them propose d'accompagner la réflexion des équipes en établissements pour une approche transdisciplinaire des initiatives qui valorisent les liens de la fourche à la fourchette et de l'assiette au champ. L'enjeu est de permettre aux établissements d'enseignement agricole d'être acteurs dans leur territoire pour une alimentation locale et durable.

Systemes alimentaires locaux et durables : exemples d'actions en établissements

Bio et local à la cantine bretonne

Depuis plus de dix ans, l'établissement de **Merdrignac** privilégie un approvisionnement bio et local pour la restauration des élèves et du personnel. Pain bio deux fois par semaine, légumes chez un maraicher bio voisin, viande de bœuf, charcuterie, produits laitiers, tous ces produits sont présents régulièrement dans les assiettes. Et ils représentent 30% des achats du service restauration ! Il n'est pas toujours facile de trouver les bons produits au bon endroit : les producteurs locaux n'ont pas toujours les quantités nécessaires, les produits animaux sont soumis à de fortes contraintes sanitaires ; l'organisation et la logistique sont primordiales. Accompagnés au début par l'équipe d'Agro-campus ouest -site de Beg meil, l'implication et le volontarisme de l'équipe de cuisine et de la direction permettent maintenant de lever la plupart des barrières.

- En savoir plus :
site : <https://lc.cx/G7rP>
- Contact :

Julie Cateau, cheffe de cuisine (julie.cateau@educagri.fr)



Economie circulaire locale et sociale

L'établissement d'**Ecully** accueille les activités de l'atelier d'insertion, l'association AIDEN Chantiers. L'activité s'articule autour de la production d'une quarantaine de légumes biologiques différents tout au long de l'année et de la vente directe de ces produits à la ferme. Des activités de collecte des déchets organiques (biodéchets) issus des restaurateurs livrés en légumes sont proposées en logistique inverse afin de récupérer les épluchures et restes de repas issus des cuisines qui seront compostés à la ferme pour une utilisation in-situ du compost pour les générations suivantes de légumes : une véritable boucle d'économie circulaire !

Un rucher pédagogique est également en place grâce à la présence d'un apiculteur professionnel, il permet la production d'un miel urbain de qualité pour les fines tables lyonnaises.

- En savoir plus :
fiche : <https://lc.cx/pHgv>
- Contact :

Alain Grenet, formateur (alain.grenet@educagri.fr)



Une alimentation saine et accessible à tous

La ferme de l'établissement de **Neuvic** mise sur la vente directe pour les produits de l'exploitation : légumes de plein champ, miel mais surtout viande limousine. Ainsi, la ferme est le fournisseur quasi-exclusif de viande bovine pour la cuisine centrale de Haute Corrèze, localisée dans l'établissement, qui sert 1800 repas par jour, de la maternelle au lycée. Le directeur de l'exploitation échange au quotidien avec les chefs pour élaborer les menus, sélectionne les animaux, planifie les abattages. Il est garant de la coordination entre production, abattage, découpe chez un boucher et cantine scolaire. L'exploitation doit s'adapter pour garantir la qualité et quantité de viande à tous les établissements, soit 280 kg de viande par semaine. Mais vendre plus de 95% de sa production en direct assure la stabilité financière de l'exploitation. Ce travail d'équipe est facilité par l'implication du conseil régional et de l'équipe de direction et les retours très positifs des consommateurs : élèves et personnels.

- En savoir plus :
article : <https://lc.cx/GdQr>

- Contact :

Bruno Botuha, directeur de l'exploitation (bruno.botuha@educagri.fr)

Valoriser les produits de l'enseignement agricole

Le magasin de l'établissement de **Toulouse** propose des produits de son exploitation dont la moitié des surfaces est conduite en agriculture biologique (AB) : miels issus de 200 ruches (miels de printemps, d'acacia, de tilleul, de châtaignier et de tournesol), produits dérivés du miel (hydromel, pain d'épice maison, propolis) poulets et chapons fermiers, farines de blé tendre et farine d'épeautre AB, bientôt de sarrasin AB, pâtes de blé dur et nouilles AB à base d'épeautre et de légumineuses transformées sur l'exploitation, lentilles et pois chiches, pain fabriqué tous les mois dans le cadre d'un partenariat avec le lycée Renée Bonnet. D'autres produits issus d'établissements agricoles partenaires (vins, produits du terroir, charcuteries, conserves artisanales, foie gras) et de producteurs locaux (fruits, légumes, fromage et viandes) sont proposés sur site pour compléter la gamme.

- En savoir plus :
fiche : <https://lc.cx/Gddj>

- Contact :

Sophie Rousval, directrice de l'exploitation (sophie.rousval@educagri.fr)



Transformer sur l'exploitation, valoriser son territoire

L'établissement d'**Aurillac** a choisi de transformer du Salers dans sa ferme depuis 2008. L'AOP Salers c'est 4 500 vaches laitières qui produisent chaque année plus de 13 millions litres de lait qui sera transformé en 1 300 tonnes de fromages environ par 75 producteurs fermiers et affinés par 8 affineurs. Ce fromage à pâte pressée non cuite est fabriqué uniquement à la ferme, à partir de lait de vache cru et entier, du 15 avril au 15 novembre lorsque les vaches sont mises à l'herbe (75% de la ration doit être de l'herbe pâturée). Il est affiné pendant 3 mois minimum. Les 50 Prim Holstein du lycée ont fourni 130 000 L de lait pour fabriquer 329 pièces de fromage en 2017. La fabrication se fait 7 jours sur 7 grâce aux deux fromagers embauchés pour la campagne. Actuellement en conversion bio, la ferme du lycée sortira ses premiers Salers bio en juillet 2019 et fera partie des 3 producteurs de Salers bio.

- Contact :

Pauline Herbemont, directrice de l'exploitation (pauline.herbemont@educagri.fr)



La musette de Valentine, magasin de producteurs

Depuis 2010, le magasin de l'établissement de **Valence** propose une large palette de produits (plus de 900 références) issus de plus de 40 producteurs locaux de la Drôme et de l'Ardèche regroupés dans un GIE de 14 associés. L'exploitation du Valentin y propose notamment ses fruits de saison en grande partie en bio (pommes, poires, cerises). On y trouve une large gamme de viandes, fromages, laitages, fruits et légumes avec des conserves, des boissons et du pain. C'est également un support pédagogique pour toutes les formations et plus particulièrement pour les BTS Technico-commercial et Sciences et technologies de l'aliment (stages, projets, ...).

- En savoir plus :
article : <https://lc.cx/G8H4>

- Contact :

Guillaume Fichepoil, directeur de l'exploitation (guillaume.fichepoil@educagri.fr)

Focus

Bien manger dans les lycées agricoles de Provence-Alpes-Côte d'Azur en s'approvisionnant en produits locaux

Entre avril 2015 et avril 2017, sept journées collectives de formations et d'échanges entre cuisiniers et gestionnaires, ont permis de développer l'approvisionnement en produits locaux et en circuits courts des restaurants scolaires de 11 établissements. Les lycées se fournissent auprès des plateformes d'approvisionnement collectives de plusieurs départements : «Echanges paysans» dans les Hautes-Alpes, «Goûter au 13» dans les Bouches-du-Rhône, ou en direct auprès de producteurs locaux. L'accent est mis sur le lien entre les acteurs du territoire, tous partie prenante d'un même «système alimentaire local» : restaurant scolaire, producteurs, jeunes apprenants consommateurs, chambre d'agriculture ou collectivité territoriale, dans le cadre de relations partenariales. L'objectif en PACA est de continuer à accompagner les restaurants scolaires, mais aussi les exploitations et la pédagogie pour que l'établissement dans son ensemble participe au système alimentaire de son territoire.

En savoir plus :

article : <https://lc.cx/GdGC> - film : <https://lc.cx/GdNW>

Contact : fanny.garric@educagri.fr



Quelques ressources utiles...



La rubrique en ligne de *Réso'them* : <https://lc.cx/G8SY>

RMT et CASDAR :

- RMT Alimentation locale : <https://lc.cx/pLV0>
- CASDAR *AcceCible* (initiatives pour un accès à l'alimentation de qualité et durable pour tous) : chloe.marie@civam.org, melanie.theodore@civam.org
 - CASDAR *MAGPRO* (magasins de producteurs) : <https://lc.cx/pHNZ>
 - CASDAR *MECICO* (métiers circuits courts) : <https://lc.cx/pLjx>
- CASDAR *TAE* de l'enseignement agricole : cf. <https://lc.cx/p8S3> (établissements d'Aurillac, Château Gontier, Nancy, La Roche/Foron, Valence,...)

Enseignement agricole :

Classeur «Alimentation durable et défi alimentaire», Agro-campus ouest site de Beg meil : <https://lc.cx/pYGR>

Divers :

- Les SALD (document de synthèse) : <https://lc.cx/pL9D>
- Aferres 2050, Solagro version 2016 : <https://lc.cx/wrsB>
- Construire son projet alimentaire territorial (PAT) : <https://lc.cx/GX32>
- Recueil des travaux d'ingénierie de formation, de recherche et de développement et ressources disponibles pour la formation des acteurs des CACP : <https://lc.cx/pLVb>

Nous contacter : karine.boutroux@educagri.fr, philippe.cousinie@educagri.fr

Rédaction : animateurs *Réso'them* de l'enseignement agricole

Crédits photos : animateurs *Réso'them*, Hubert Bayle, Guillaume Fichespoil, Pauline Herbeumont, Sophie Rousval

Réalisation PAO : Dominique Dalbin (*Réso'them*)

Direction de la publication : MAA / DGER / BDAPI - édition février 2020



RESO'THEM
Un collectif pour accompagner
la transition agroécologique